

SICAK MUTFAK UYGULAMALARI

GMS403 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Genel bilgiler

Yarıyıl	7
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	0 / 8 / 0
AKTS	6
Öğretim düzeyi	Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim
Ön koşul dersleri	-
Staj durumu	Mesleki Uygulama

Dersin amacı

Mesleki Uygulama kapsamında öğrencilerin çalıştıkları işletmelerde sıcak mutfak uygulamaları alanında edindikleri teorik bilgileri otel ve restoran mutfaklarında uygulamaları; profesyonel mutfaklarda işleyişi, şef ve mutfak ekiplerinin çalışma koşullarını gözlemlemeleri amaçlanır. Menü planlama, reçete standardizasyonu, hijyen ve sanitasyon uygulamaları, üretim organizasyonu, maliyet kontrolü ve mutfak yönetimi gibi alanlarda pratik deneyim kazanmaları hedeflenir. Ayrıca, özel beslenme ihtiyaçlarına (vejetaryen, vegan, glutensiz vb.) uygun menü hazırlama konusunda farkındalık kazandırılır. Öğrencilerin sürdürülebilir mutfak uygulamaları, yaratıcı sunum teknikleri ve müşteri memnuniyetine yönelik hizmet anlayışı geliştirmeleri de desteklenir.

Dersin içeriği

Sorumlu şef gözetiminde mesleğe yönelik uygulamalar

Kaynaklar

MUTFAK UYGULAMALARI, Editör

Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Doç. Dr. Tufan Süren

2024

Detay Yayıncılık

Önerilen diğer hususlar

Öğrencilerin 70 iş günü olan toplam uygulama süresinin 15 gününü bu alanda tamamlamaları önerilir.

Öğrenme çıktıları

1	Sıcak mutfak üretiminde kullanılan temel pişirme tekniklerini (haşlama, kızartma, soteleme, fırınlama vb.) uygular.
2	Et, tavuk, balık, sebze ve tahıl grubu ürünlerle çeşitli sıcak yemekler hazırlar ve sunar.
3	Sıcak mutfak üretiminde reçete standardizasyonuna ve porsiyon kontrolüne uygun çalışır.
4	Profesyonel mutfak ortamında sıcak yemek üretimi sırasında hijyen, iş güvenliği ve mutfak organizasyonu ilkelerine uygun davranır.

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Staj Sonu Sınavı	1	%50
Sözlü Sınav	1	%25
Rapor Sunma	1	%25

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

AKTS iş yükü

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Uygulama/Pratik	15	8	120
Sözlü Sınav	1	1	1
Rapor Hazırlama	6	5	30

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Derse Katılım	15	1	15
Bireysel Çalışma	4	3	12
Toplam iş yükü / AKTS			178 saat · 5,93 AKTS